



D.O. La Mancha Muchas Manos Tempranillo

Detrás de cada copa de Muchas Manos hay un mundo por descubrir. Una comunidad de agricultores, vendimiadores, elaboradores, enólogos... que con su saber hacer y constante trabajo contribuyen a hacer disfrutar este vino amparado bajo la D.O. Mancha. Hemos querido materializar ese esfuerzo en un conjunto de ilustraciones que representan el lado más humano de su trabajo; con las manos se cultiva el viñedo, se cuida y se vendimia y con ellas también se disfruta de una buena copa de vino.



Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
12%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
15-16°C

Notas de Cata

Vino de color rojo oscuro con abundantes aromas a frutas rojas, con un toque de especias. Cálido y equilibrado con un agradable retrogusto.

Maridaje

Todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía y especialmente con carnes, arroces, patés, etc

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y fermentadas a temperatura controlada en torno a 22-24°C, en depósitos de acero inoxidable.